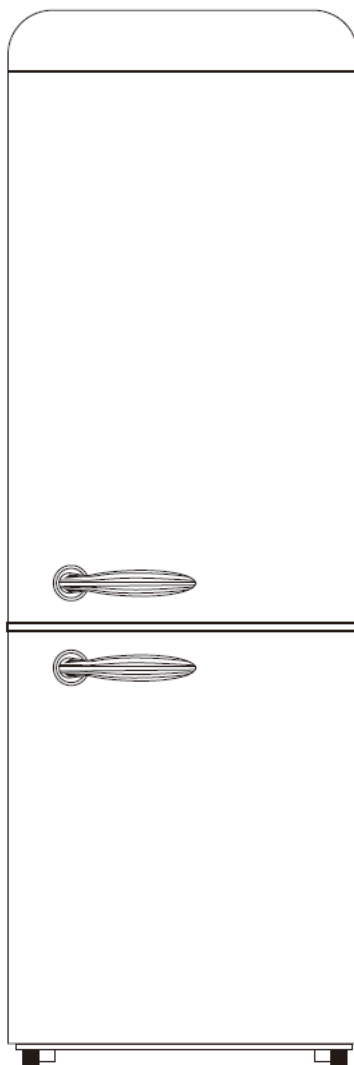


SCHNEIDER



REFRIGERATEUR

SCB300VR / SCB300VB / SCB300VVA /
SCB300VBL / SCB300VWR / SCB300VCR

Manuel d'instructions

Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.

Veillez conserver ces instructions pour toute.

INSTRUCTION DE SECURITE



Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil afin de savoir exactement ce qu'il faut faire et ce qu'il ne faut pas faire.

Une utilisation impropre de l'appareil peut être dangereuse, surtout pour les enfants.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISE EN GARDE : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

MISE EN GARDE : Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

MISE EN GARDE : Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

MISE EN GARDE : Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.

- Avant de jeter votre appareil : enlevez la porte et laissez les étagères en place pour que les enfants ne puissent pas jouer facilement à l'intérieur.

- Ne laissez jamais les enfants faire fonctionner ou jouer avec l'appareil.
- Ne nettoyez jamais des éléments de l'appareil avec des fluides inflammables. Les fumées représentent un risque d'incendie ou peuvent provoquer des explosions.
- Ne stockez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres gaz ou liquides inflammables dans ou près de cet appareil. Les fumées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
- N'installez pas cet appareil dans un endroit avec des conditions climatiques extrêmes telles que : ventilation insuffisante, températures inférieures à 16°C ou supérieures à 43°C

Ce produit est conforme aux normes européennes de sécurité en vigueur relatives aux appareils électriques. Il a été soumis à de longs essais et à des tests méticuleux afin d'en évaluer la sécurité et la fiabilité. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que les données figurant sur la plaquette signalétique correspondent à celles de votre installation.

Les matériaux d'emballage sont recyclables, ne pas les abandonner dans l'environnement, les porter dans un centre spécialisé afin qu'ils soient recyclés.

La sécurité électrique de cet appareil est assurée uniquement lorsqu'il est relié à une installation électrique équipée d'une prise de terre en bon état, selon la norme en vigueur. En cas de doute, faire procéder à un contrôle soigné de l'installation par un technicien qualifié.

L'utilisation de cet appareil, comme celle de tout appareil électrique, implique l'observation de certaines règles fondamentales :

- Ne pas toucher l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés ou humides ;
 - Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise ;
 - Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques ;
 - Ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants en l'absence de surveillance ;
 - Ne pas débrancher ni brancher la fiche dans la prise de courant avec les mains mouillées ; avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur principal de l'installation ;
- La prise de courant doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas l'endommager. La prise d'alimentation doit toujours rester accessible après l'installation de l'appareil.

AVERTISSEMENT : Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.

AVERTISSEMENT : Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger des appareils de réfrigération.

Pour éviter la contamination des aliments, veuillez respecter les instructions suivantes :

- L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation significative de la température dans les compartiments de l'appareil.
- Nettoyez régulièrement les surfaces pouvant entrer en contact avec des aliments et des systèmes de drainage accessibles.
- Conservez la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés au réfrigérateur, de sorte qu'ils ne soient pas en contact et qu'ils ne s'égouttent pas sur d'autres aliments.

- Les compartiments deux étoiles pour produits congelés sont adaptés à la conservation des aliments congelés, au stockage ou à la fabrication de glaces et pour la fabrication de glaçons.
- Les compartiments à une, deux et trois étoiles ne conviennent pas pour la congélation d'aliments frais.
- Si l'appareil de réfrigération reste vide pendant de longues périodes, éteignez-le, dégivrez, nettoyez, séchez et laissez la porte ouverte pour éviter le développement de moisissure dans l'appareil.

Placez l'appareil contre un mur dont la distance libre ne dépasse pas 75 mm et dépasse 50 mm.

La LED lampe n'est pas remplaçable. Seul un technicien habilité peut changer le LED en cas de panne.

En ce qui concerne les instructions pour l'installation de l'appareil, référez-vous au paragraphe 'Installation' ci-après de la notice.

Pour l'entretien et nettoyage de l'appareil, référez-vous au paragraphe 'Entretien et nettoyage'

Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil encastré.

Durée de stockage des aliments surgelés recommandée dans le congélateur. Ces durées varient en fonction du type d'aliment. Les aliments que vous congelez peuvent être conservés de 1 à 12 mois (minimum à -18°C).

Aliments	Durée de congélation
Bacon, ragoût, lait	1 mois
Pain, glace, saucisses, tartes, fruits de mer préparés, poissons gras	2 mois
Poissons non gras, fruits de mer, pizzas, scones et muffins	3 mois
Jambon, gâteaux, biscuits, boeuf, côtelettes d'agneau, morceaux de volaille	4 mois
Beurre, légumes (blanchis), oeufs entiers et jaunes d'oeufs, écrevisses cuites, viande hachée (cru), porc (cru)	6 mois
Fruits (secs ou en sirop), blancs d'oeufs, boeuf (cru), poulet entier, agneau (cru), gâteaux aux fruits	12 mois

Lorsque vous congelez des aliments frais comportant une « date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation », vous devez les congeler avant l'expiration de cette date.

Vérifiez que les aliments n'ont pas déjà été congelés. En effet, les aliments congelés qui ont complètement décongelé ne doivent pas être recongelés.

Une fois décongelés, les aliments doivent être consommés rapidement.

- Pour éviter l'altération des aliments due au transfert de germes : Rangez les produits animaux et végétaux non emballés séparément dans les tiroirs. Ceci s'applique également aux différentes sortes de viande.
- Si les aliments doivent être conservés ensemble par manque de place : enveloppez-les.
- Ne conservez jamais les fruits et légumes sur un balcon avec de la viande ou du poisson.

Alimentation	Durée de stockage
Beurre	90 jours
Fromage à pâte dure	110 jours
Lait	7 jours
Saucisse, charcuterie	9 jours
Viande	7 jours

Frigorigène



**Danger ; risque d'incendie/
matières inflammables**

AVERTISSEMENT : Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.

AVERTISSEMENT : Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

Le gaz frigorigène contenu dans le circuit de cet appareil est de l'isobutane (R 600a), gaz peu polluant mais inflammable.

Lors du transport et de l'installation de l'appareil, veiller à n'endommager aucune partie du circuit frigorigère

N'utilisez aucun outil coupant ou pointu pour dégivrer l'appareil.

N'utilisez aucun appareil électrique à l'intérieur de l'appareil.



Convient pour aliments

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

Sur chaque pareil est collée une plaque de signalisation située dans le réfrigérateur sur le coté adjacent la boîte pour les fruits et les légumes

CARACTÉRISTIQUES

La caractéristique la plus importante de cet appareil est:

Dégivrage automatique de la cellule réfrigérateur. L'eau de dégivrage est convoyée dans un bac placé sur le compresseur d'où elle évapore avec la chaleur engendrée pendant le processus de réfrigération.

ATTENTION!

Quand vous installez votre appareil frigorifique, il est important de tenir compte de la classe climatique du produit. Pour savoir à quelle classe climatique appartient votre réfrigérateur, veuillez contrôler la plaque des données comme indiquée ci-après: L'appareil frigorifique fonctionne correctement dans l'intervalle de température ambiante indiqué sur le tableau, selon la classe climatique.

Classe	Symbole	Température ambiante moyenne °C
tempérée élargie	SN	de + 10 à + 32
tempérée	N	de + 16 à + 32
subtropicale	ST	de + 16 à + 38
Tropicale	T	de + 16 à + 43

LIEU

L'appareil doit être installé loin des sources de chaleur telles que les radiateurs, les chaudières, les rayons directs du soleil, etc.

Veillez à ce que l'air puisse circuler librement à l'arrière de l'armoire. Pour assurer un rendement optimal, si l'appareil est placé sous une unité murale en surplomb, la distance minimale entre le haut de la cabine et l'unité murale doit être d'au moins 100 mm. Dans l'idéal, l'appareil ne doit pas être placé sous une unité murale en saillie. La mise à niveau précise est assurée par un ou plusieurs pieds réglables à la base de l'armoire.

POUR LES APPAREILS FRIGORIFIQUES AVEC UNE CLASSE CLIMATIQUE :

- tempérée étendue (SN) : cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10° C et 32° C ;
- tempérée (N) : cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16° C et 32° C ;
- subtropicale (ST) : cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16° C et 38° C ;
- tropical (T) : cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16° C et 43° C.

SIGNIFICATION DE L'ÉTIQUETAGE* DES CONGÉLATEURS

Les congélateurs 1- (*), 2- (**), et 3 étoiles (***) ne conviennent pas pour congeler des aliments frais.

Les congélateurs 2 étoiles (**) et 3 étoiles (***) conviennent pour stocker des aliments surgelés (pré-congelés) et de la glace ou pour faire de la glace et des glaçons.

COMPARTIMENTS	ÉTOILES (*)	TEMPERATURE DE STOCKAGE CIBLE	ALIMENTS APPROPRIES
CONGÉLATEUR	(***)*	≤ -18 °C	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Convient aux fruits de mer (poissons, crevettes, crustacés), eau douce et produits carnés. ➤ Durée de conservation recommandée : 3 mois ❗ Convient pour congeler des aliments frais
CONGÉLATEUR	***	≤ -18 °C	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Convient aux fruits de mer (poissons, crevettes, crustacés), eau douce et produits carnés. ➤ Durée de conservation recommandée : 3 mois ❗ Ne convient pas pour congeler des aliments frais.
CONGÉLATEUR	**	≤ -12 °C	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Convient aux fruits de mer (poissons, crevettes, crustacés), eau douce et produits carnés. ➤ Durée de conservation recommandée : 2 mois ❗ Ne convient pas pour congeler des aliments frais.
CONGÉLATEUR	*	≤ -6 °C	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Convient aux fruits de mer (poissons, crevettes, crustacés), eau douce et produits carnés. ➤ Durée de conservation recommandée : 1 mois ❗ Ne convient pas pour congeler des aliments frais.
0* - COMPARTIMENT	-	-6 °C - 0 °C	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Convient aux produits à base de viande fraîche (porc, bœuf, poulet, etc.) et aux aliments transformés consommés ou transformés le jour même ou dans les trois jours suivant le stockage (max.). ❗ Ne convient pas pour congeler des aliments ou pour conserver des aliments surgelés.



Attention ! L'appareil doit pouvoir être débranché du réseau électrique ; la fiche doit donc être facilement accessible après l'installation.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Contrôler que les valeurs de tension du réseau électrique puissent supporter celles indiquées sur la plaquette caractéristiques placée au bas à gauche dans la partie interne du réfrigérateur.

Si la prise de courant n'est pas équipée d'une prise de terre, ou si la fiche n'est pas indiquée pour votre réseau, nous vous conseillons de vous adresser à un électricien spécialisé.

Ne pas employer d'adaptateurs ou de dérivateurs afin d'éviter tout échauffement et brûlure.

Dans le cas où l'appareil n'est pas équipé de prise électrique, il faudra le brancher au réseau au moyen d'un interrupteur qui sera branché directement aux bornes d'alimentation. Cet interrupteur devra garantir une déconnexion unipolaire de l'appareil avec séparation des contacts non inférieure à 3 mm.

ENTRETIEN

Il est conseillé de nettoyer périodiquement le réfrigérateur:

a) à l'extérieur, avec un chiffon imbibé d'une solution d'eau tiède et de savon liquide et puis rincer avec de l'eau propre;

b) à l'intérieur, enlever la fiche de la prise de courant, attendre que le compartiment approprié soit dégivré; l'intérieur du réfrigérateur, les grilles, les rayons peuvent être nettoyés avec de l'eau tiède et bicarbonate de soude, rincés avec de l'eau et essuyés; ne pas employer de détergents abrasifs et faire attention que l'eau ne pénètre pas dans la boîte du thermostat.

Dans la partie postérieure de la boîte du thermostat se trouve la lampe d'éclairage interne. Si l'appareil doit rester longtemps inactif, on conseille de débrancher le courant et de laisser la porte entrouverte pour éviter la formation des mauvaises odeurs.

ASSISTANCE TECHNIQUE

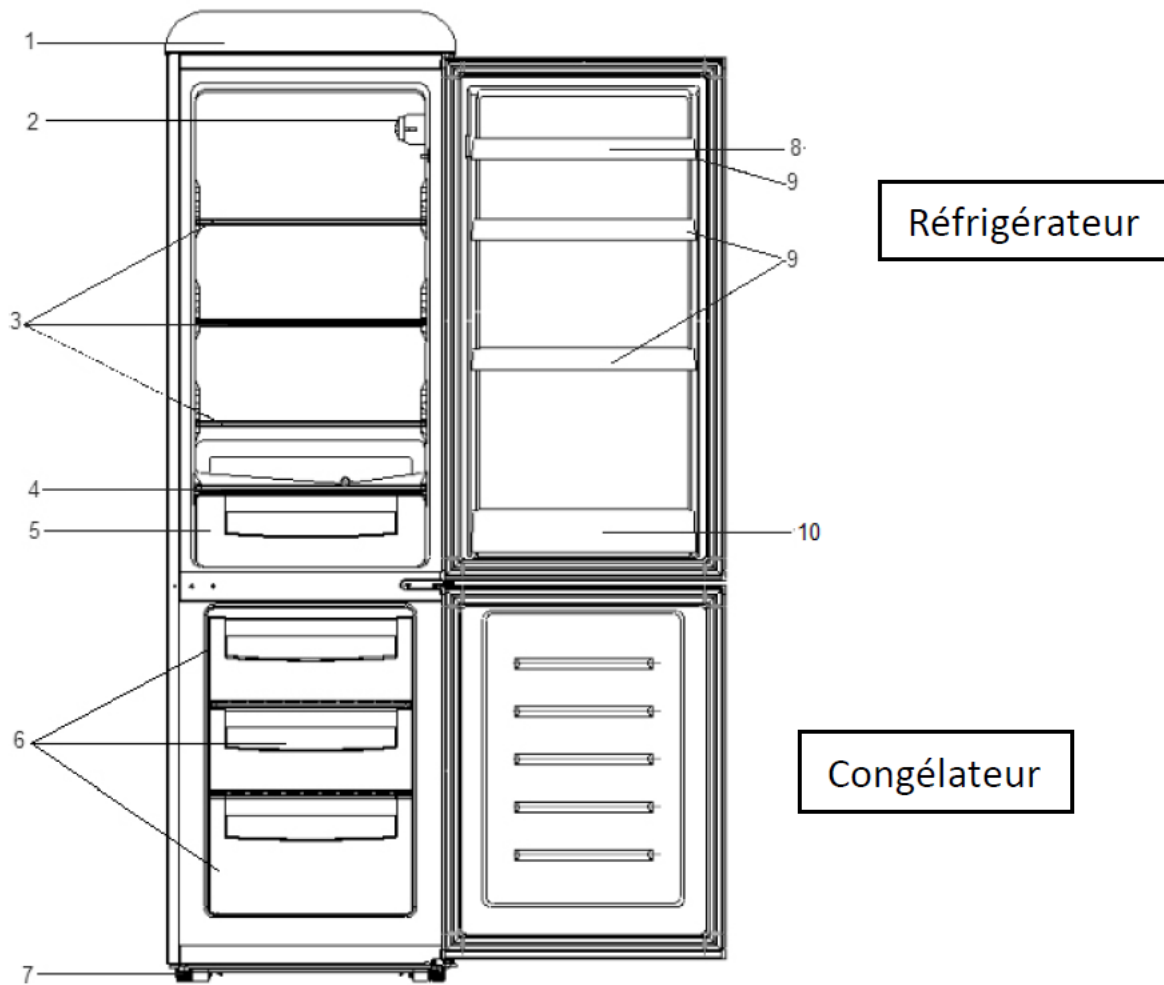
Avant d'appeler le service Après- Vente, si le réfrigérateur n'est pas en fonction, vérifier que la fiche d'alimentation soit bien insérée dans la prise de courant et que le thermostat ne soit pas en position "0"; si le réfrigérateur fait du bruit, contrôler le nivellement et vérifier qu'il n'y ait aucun objet en contact avec la paroi postérieure; si le réfrigérateur n'a pas un rendement suffisant, contrôler que l'intérieur ne soit pas plein, que la porte se ferme et que le condensateur ne soit pas plein de poussière.

Si dans la partie inférieure du réfrigérateur il devait avoir de l'eau (bac à légumes et plan extractible) vérifier que le trou permettant la sortie de l'eau de dégivrage ne soit pas obstrué. L'installation est à la charge de l'acheteur. Notre société n'est pas responsable des dommages dus à une mauvaise installation et décline toute responsabilité dans le cas où la connexion à terre ne soit pas conforme aux Normes Nationales en vigueur.

Au terme de la vie fonctionnelle de l'appareil utilisant le gaz réfrigérant R 600a (isobutane) et du gaz inflammable à l'intérieur de la mousse isolante, il faut prédisposer l'appareil en état de sécurité avant sa mise au rebut. Pour des informations relativement à cette opération, s'adresser à son revendeur de confiance ou à l'organisme local préposé.

ATTENTION: Ne pas endommager le circuit réfrigérant.

PIECES ET CARACTERISTIQUES

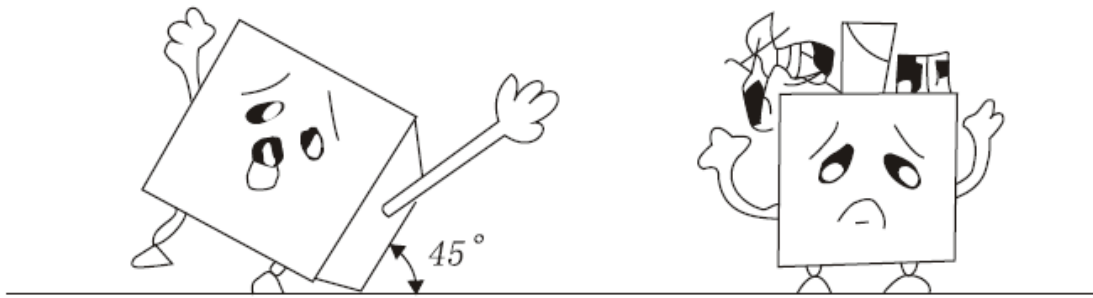


- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1. Haut du réfrigérateur | 6. Tiroirs |
| 2. Thermostat | 7. Pied réglable |
| 3. Clayettes du réfrigérateur | 8. Compartiment œufs |
| 4. Couvercle du bac à légumes | 9. Balconnets |
| 5. Bac à légumes | 10. Balconnets à bouteilles |

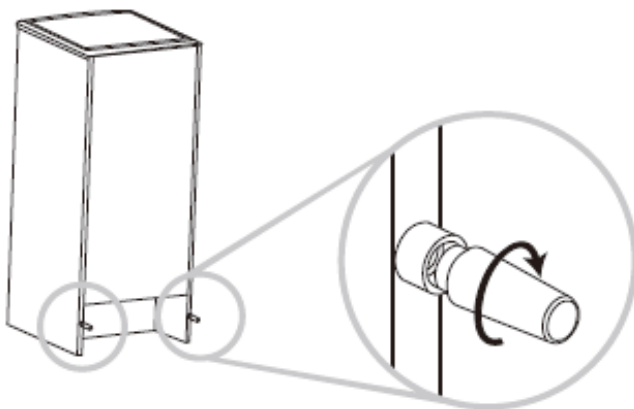
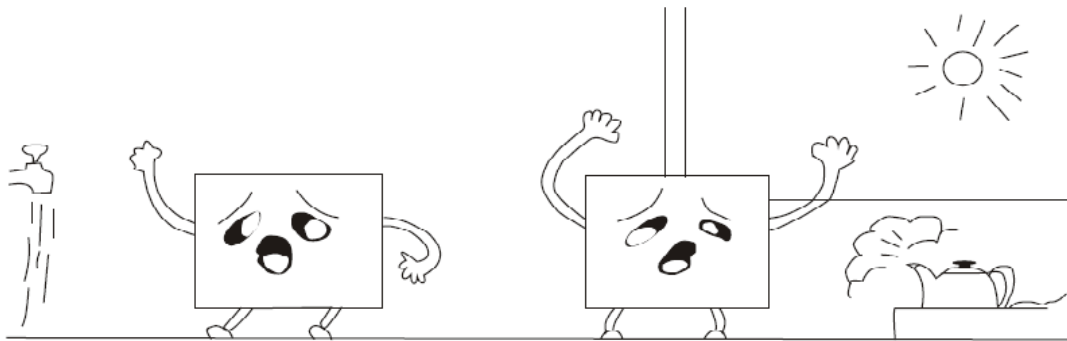
Le dessin, le nombre d'étagères ne sont qu'indicatifs Document non contractuel pouvant être soumis à modifications

Instructions d'installation

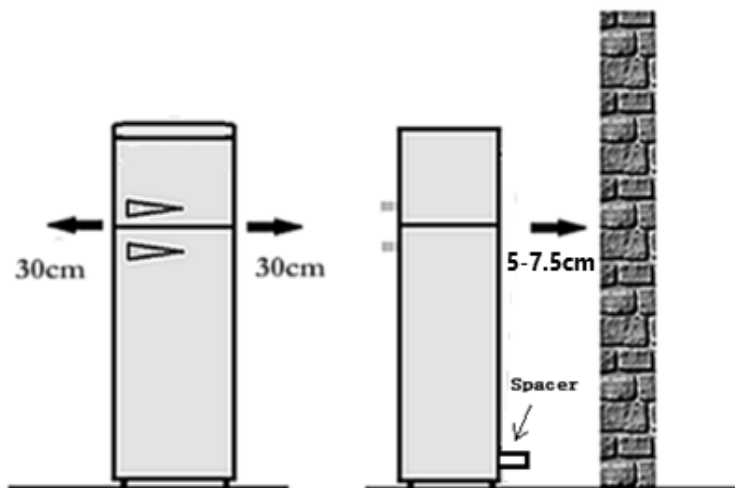
1. Assurez-vous que l'appareil reste debout durant son transport. Ne pas pencher l'appareil de plus de 45 degrés lorsque vous le déplacez. Ne pas exercer de pressions sur le condenseur, la porte et sa poignée pour éviter des déformations ou des perturbations du fonctionnement du réfrigérateur



2. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour du réfrigérateur pour qu'il puisse bien fonctionner. Prévoyez une douzaine de cms d'espace libre à l'arrière et sur les côtés de l'appareil pour que l'air puisse circuler pour refroidir le compresseur. Laissez également une trentaine de centimètres au dessus de celui-ci.
3. Placez l'appareil loin de la lumière directe du soleil et des sources de chaleur (poêles, appareil de chauffage, radiateurs, etc...). La lumière directe du soleil peut endommager le revêtement en acrylique et les sources de chaleur peuvent augmenter la consommation d'électricité. Des températures ambiantes extrêmement froides peuvent aussi entraîner des dysfonctionnements. Eviter de mettre l'appareil dans des endroits humides. S'il y a trop d'humidité dans l'air, il y aura rapidement du givre sur l'évaporateur.



Placez l'appareil contre un mur avec une distance libre ne dépassant pas 50-75mm



Ce produit est conforme aux exigences imposées par les directives 2014/35/UE (abrogeant la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2014/30/UE (abrogeant la directive 89/336/CEE)

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil

- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique et intérieure.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- MISE EN GARDE : Maintenir dégagées de toute obstruction les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil, dans sa partie extérieure ou dans sa structure d'encastrement.
- MISE EN GARDE : Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- MISE EN GARDE : Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.
- MISE EN GARDE : Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment destiné à la conservation des denrées alimentaires, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- Avant de jeter votre appareil : enlever la porte, laissez les étagères en place pour que les enfants ne puissent pas jouer facilement à l'intérieur.
- Ne laissez jamais les enfants faire fonctionner ou jouer avec l'appareil.
- Ne nettoyez jamais des éléments de l'appareil avec des fluides inflammables. Les fumées représentent un risque d'incendie ou peuvent provoquer des explosions.
- Ne stockez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres gaz ou liquides inflammables près de cet appareil. Les fumées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
- N'installez pas cet appareil dans un endroit à des conditions climatiques extrêmes telles que : ventilation insuffisante, températures inférieures à 10°C ou supérieures à 30°C

Zone fraîche

C'est là où vous devez stocker les aliments qui pourront être conservés plus longtemps si vous les maintenez frais. Lait, yaourts, jus de fruit, fromages à pâte dure, par exemple le cheddar. Bouteilles et autres bocaux ouverts de sauces de salade, sauces et confitures. Matières grasses, par exemple le beurre, la margarine, les produits à tartiner allégés, les fritures et le lard. Oeufs.

Zone la plus froide : 1°C à 5°C

C'est là où il faut mettre les aliments qui doivent être froids pour être conservés en toute sécurité. Il s'agit plus généralement de tout produit frais dont la date limite de consommation (DLC) est associée à une température de conservation inférieure ou égale à +4°C.

- Les aliments crus et non cuits doivent toujours être enveloppés.
- Aliments précuits réfrigérés, par exemple les aliments prêts à consommer, les pâtés à la viande, les fromages à pâte molle.
- Viandes précuites, par exemple le jambon.
- Salades préparées (y compris les salades vertes composées, en morceaux, prélavées, préemballées, le riz, la salade de pommes de terre, etc.).
- Desserts, par exemple le fromage frais, la nourriture préparée à la maison et les restes ou les gâteaux à la crème.

Bac à salade

C'est la partie la plus humide du Réfrigérateur.

Légumes, fruits, morceaux de salade fraîche, par exemple laitues entières non lavées, tomates entières, radis, etc... NOUS RECOMMANDONS QUE TOUS LES PRODUITS CONSERVES DANS LE BAC A SALADE SOIT EMBALLES.

REMARQUE :

EMBALLEZ TOUJOURS ET STOCKEZ LA VIANDE CRUE, LE POULET ET LE POISSON SUR LA CLAYETTE LA PLUS BASSE AU BAS DU REFRIGERATEUR. DE CETTE FAÇON, ILS NE S'EGOUTTERONT PAS SUR, OU NE TOUCHERONT PAS LES AUTRES ALIMENTS. NE STOCKEZ PAS DE GAZ OU DE LIQUIDE INFLAMMABLE

Congélateur

Tiroir supérieur du congélateur

Rangement des aliments congelés tels que la glace.

Tiroir intermédiaire/inférieur du congélateur

Rangement de la viande et du poisson frais ou des aliments secs, divisés en petites portions.

Remarque:

Pour obtenir plus d'espace, vous pouvez stocker les aliments après avoir retiré les tiroirs et le bac à glaçons.

Le volume de stockage du compartiment congélateur est calculé après avoir retiré le bac à glaçons, le tiroir de glace et les tiroirs congélateurs du haut et du milieu.

Emballage des aliments

Emballez les aliments en portions adaptées à vos besoins.

Les portions de fruits et de légumes ne doivent pas dépasser 1 kg, celles de viande peuvent atteindre 2,5 kg.

Les petites portions congèlent plus rapidement et permettent de mieux préserver la qualité des aliments lors de la décongélation et de la préparation des plats.

Il est important de conditionner les aliments dans des sacs ou récipients hermétiques avant de les congeler pour éviter qu'ils perdent leur goût ou se déshydratent.

Emballez les aliments, expulsez l'air et fermez hermétiquement le sac ou le récipient.

Emballages appropriés :

Sacs en plastique, film étirable, papier d'aluminium et barquettes pour congélation. Vous pouvez vous procurer ces emballages chez vos commerçants habituels.

Emballages inappropriés :

Papier d'emballage, sulfurisé ou cellophane, sacs poubelles ou sachets ayant déjà été utilisés.

Dispositifs d'étanchéité appropriés :

Elastiques, agrafes en plastique, cordelettes, liens pour sacs congélation ou dispositif similaire.

Les films et sacs plastiques peuvent être scellés à l'aide d'un fer ou d'une presse spécial.

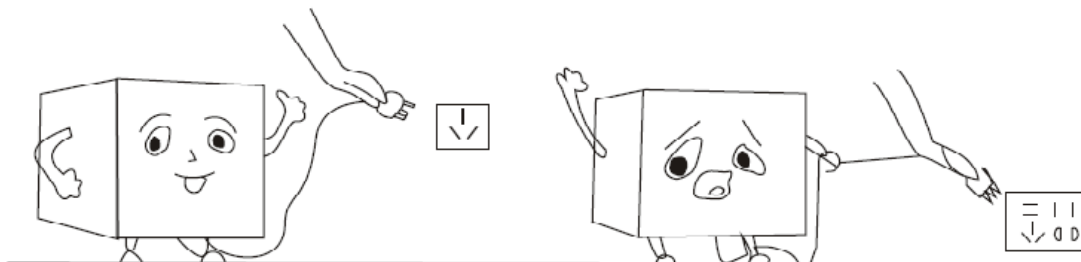
Avant de placer le paquet dans le congélateur, apposez-y une étiquette portant la désignation du contenu et la date de congélation.

Précautions:

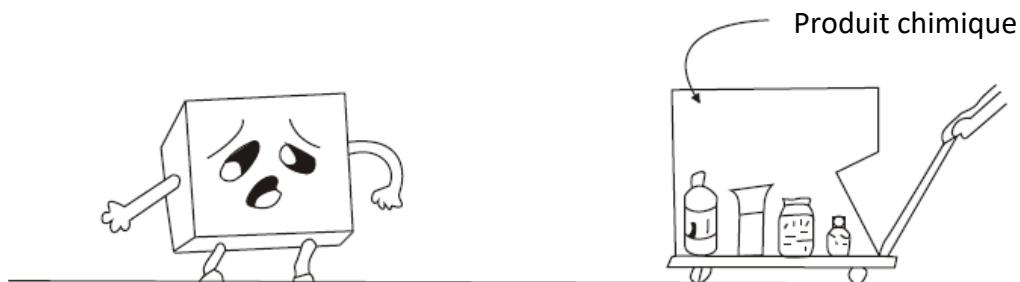
1. Branchez l'appareil dans une prise murale exclusive convenablement installée et mise à la terre. Ne coupez ou n'enlevez jamais (quelle que soit la raison) le troisième fil (terre) du cordon d'alimentation. Toute question concernant l'alimentation ou la mise à la terre doit être posée à un électricien accrédité ou à un centre habilité à travailler sur ce type de produit.

Avertissement : Si la prise reliée à la terre est utilisée de façon inappropriée, il peut y avoir un risque de choc électrique.

2. La prise de l'installation doit toujours être munie d'un raccordement à la terre. Si l'alimentation en courant n'est pas connecté à la terre ; vous ne devez pas connecter l'appareil



3. Ne pas jeter de l'eau sur le réfrigérateur: elle peut causer des pannes d'équipement ou des risques de choc électrique.
4. Ne stockez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres gaz ou liquides inflammables près de cet appareil. Les fumées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.



Utilisation:

1. Avant de brancher l'appareil au courant électrique, laissez le au repos pendant environ deux heures. Vous réduirez ainsi le risque de dysfonctionnement dans le système de

refroidissement, dû à la manutention pendant le transport. Faire fonctionner votre produit environ 2/3 heures avant d'ajouter de la nourriture

MISE EN GARDE : Pour éviter un danger causé par une instabilité de l'appareil, celui-ci doit être installé et fixé en accord avec les instructions de la notice d'installation.

2. Utilisation du thermostat :

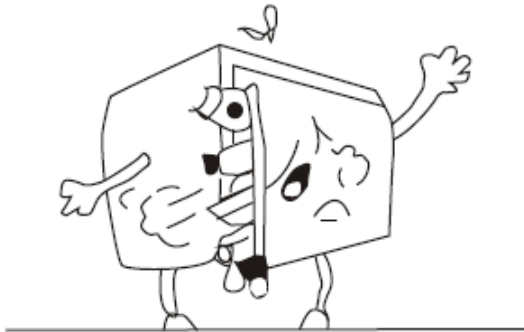
Pour réguler la température dans le réfrigérateur, tourner le bouton du thermostat de droite à gauche. Le thermostat peut être réglé sur une position allant de "0" (arrêt) à "7" (le plus froid).

Pour une utilisation normale, merci de sélectionner la position « 5 »

lorsque le réglage est 0, l'appareil est éteint. Lorsque le réglage est 7, le compresseur ne s'arrête pas, la température interne peut être de $-4\text{ °C} \sim 6\text{ °C} / -25\text{ °C}$

Pour une utilisation normale, merci de sélectionner la position « 5 »

3. Ne mettez pas trop de nourriture dans l'appareil. N'ouvrez pas trop souvent la porte pour maintenir la température intérieure et faire des économies d'électricité.



Dégivrage :

Afin de permettre à l'appareil de fonctionner correctement, il est nécessaire de procéder au dégivrage au

moins 1 fois par an ou lorsque la couche de glace est supérieure à 10 mm.

Vous pouvez de temps en temps éliminer la couche de glace qui s'est formée à l'aide d'une raclette ou de tout autre instrument en plastique.

NE JAMAIS UTILISER D'INSTRUMENT METALLIQUE OU D'APPAREIL ELECTRIQUE POUR PROCEDER AU DEGIVRAGE.

Mises en garde :

- Lorsque vous dégivrez, n'utilisez jamais d'objet coupant ou métallique pour enlever la glace sur la surface de l'évaporateur pour ne pas endommager ce dernier.

- Rebranchez le courant à nouveau après plus de 15 minutes.

Pour dégivrer :

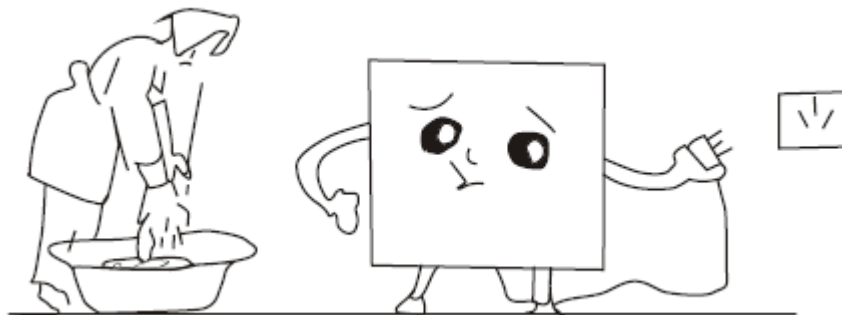
Pour dégivrer l'appareil, choisissez une période où votre appareil n'est pas trop chargé. Ôtez toute la nourriture, placez la dans un autre réfrigérateur ou dans un endroit très frais. Réglez le thermostat sur la position arrêt (0), débranchez l'appareil et ouvrez la porte. Une fois le givre fondu, éliminez l'eau et séchez l'intérieur du réfrigérateur.

Attendez 15 minutes puis rebranchez l'appareil. On peut alors redémarrer le réfrigérateur en tournant le thermostat sur le réglage désiré.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

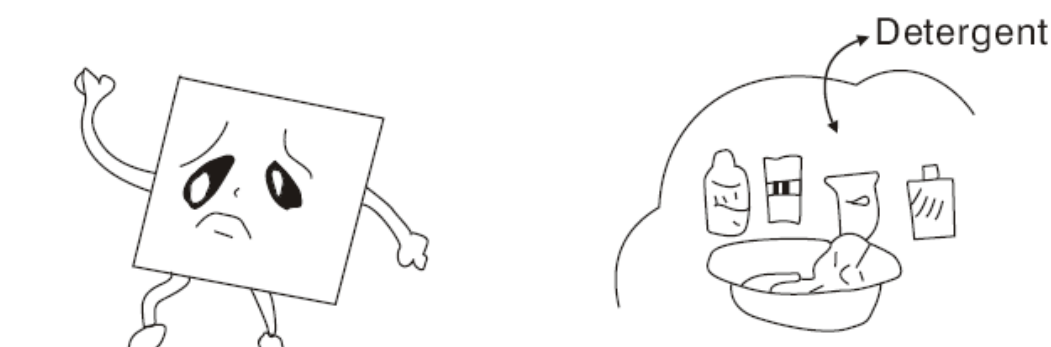
1. Nettoyage de votre Réfrigérateur:

- Débranchez l'appareil
- Lavez l'intérieur avec de l'eau chaude et une solution de bicarbonate. Pour cela, ajoutez environ cuillères de table de bicarbonate à un litre d'eau.



2. Lavez les étagères et les plateaux avec une solution de détergent doux. L'extérieur de l'appareil doit être nettoyé avec un détergent doux et de l'eau chaude.

3. N'utilisez jamais de produits acides, de solvants, d'essence ou de produits similaires pour nettoyer le réfrigérateur, car ils peuvent endommager la peinture ou les parties en plastique de l'appareil.



GUIDE DE DIAGNOSTIC DE PANNES

1. Le réfrigérateur ne fonctionne pas, la lumière ne fonctionne pas :
 - L'appareil n'est pas branché
 - L'interrupteur est sur la position arrêt.
2. Le réfrigérateur n'est pas assez froid :
 - La température du thermostat n'est pas réglée correctement.
 - L'environnement extérieur peut nécessiter un réglage plus élevé.
 - La porte est ouverte trop souvent, ou la porte n'est pas complètement fermée.
 - Le joint de porte n'est pas assez étanche.
 - Il n'y a pas assez d'espace entre l'appareil et les parois derrière et sur les côtés.
3. Le réfrigérateur semble faire trop de bruit :
 - Le bruissement peut venir du flux du réfrigérant, ce qui est normal.
 - A la fin de chaque cycle, il se peut que vous entendiez des gargouillements dus au flux du réfrigérant dans votre appareil.

- La contraction et l'expansion des parois intérieures peuvent provoquer des craquements et des crépitements.
- L'appareil n'est pas à niveau.

Notes:

Eviter de mettre l'appareil dans des endroits humides. S'il y a trop d'humidité dans l'air, il y aura rapidement du givre sur l'évaporateur.

Pendant les périodes de forte humidité relative, la condensation peut se former sur la surface du réfrigérateur. Ce n'est pas un dysfonctionnement. Nettoyer la surface. Si le réfrigérateur ne fonctionne pas correctement après toutes ces vérifications, contactez le service technique sans plus tarder.

Garder la facture ou preuve d'achat du produit pour pouvoir utiliser la garantie. Pour toute question en cours d'utilisation, merci de contactez votre magasin.

ÉLIMINATION



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive *2012/19/UE du 4 janvier 2012*, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

ZONE LA PLUS FROIDE DU REFRIGERATEUR



Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur, Cette zone est délimitée en bas par la vitre du bac à légumes, et en haut par le symbole ou bien la clayette positionnée à la même hauteur.

Afin de garantir les températures dans cette zone, veillez à ne pas modifier le positionnement de cette clayette. Dans les réfrigérateurs à air pulsé (équipés d'un ventilateur ou modèles No Frost), le symbole de la zone la plus froide n'est pas représenté car la température à l'intérieur de ceux-ci est homogène.

INSTALLATION DE L'INDICATEUR DE TEMPERATURE

Pour vous aider à bien régler votre réfrigérateur, celui-ci est équipé d'un indicateur de température qui permettra de contrôler la température moyenne dans la zone la plus froide.

ATTENTION : Cet indicateur est prévu pour fonctionner uniquement avec votre réfrigérateur, veillez à ne pas l'utiliser dans un autre réfrigérateur (en effet, la zone la plus froide n'est pas identique), ou pour toute autre utilisation.

VERIFICATION DE LA TEMPERATURE DANS LA ZONE LA PLUS FROIDE

Grâce à l'indicateur de température, vous pourrez vérifier régulièrement que la température de la zone la plus froide est correcte. En effet, la température à l'intérieur du réfrigérateur est fonction de plusieurs facteurs tels que la température ambiante du local, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture de la porte. Prenez ces facteurs en considération lors du réglage de l'appareil.

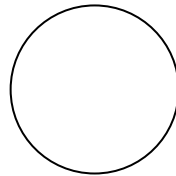
Lorsque l'indicateur indique « OK », cela signifie que votre thermostat est bien réglé, et que la température intérieure est correcte.

Si la couleur de l'indicateur est blanche, cela signifie que la température est trop élevée, il faut dans ce cas augmenter le réglage du thermostat et attendre 12 heures pour effectuer un nouveau contrôle visuel de l'indicateur.

Après chargement ou ouverture de la porte, il est possible que l'indicateur devienne blanc au bout de quelques instants.



Réglage correct



Température trop élevée, réglable thermostat

Conseils - Economies d'énergie

Installez l'appareil dans une pièce fraîche, sèche et convenablement aérée.

Veillez à ne pas exposer l'appareil aux rayons solaires et ne le placez jamais à proximité d'une source directe de chaleur (près d'un radiateur, par exemple).

Ne bouchez jamais les orifices ou grilles d'aération de l'appareil.

Laissez refroidir les aliments avant de les placer dans l'appareil.

Placez les produits congelés dans le réfrigérateur pour les décongeler.

La basse température des produits congelés contribuera au refroidissement des aliments se trouvant dans le réfrigérateur.

Dégivrez le congélateur lorsque la glace s'y est accumulée. Une épaisse couche de glace risque d'altérer le transfert du froid vers les produits congelés et d'augmenter ainsi la consommation d'énergie de l'appareil.

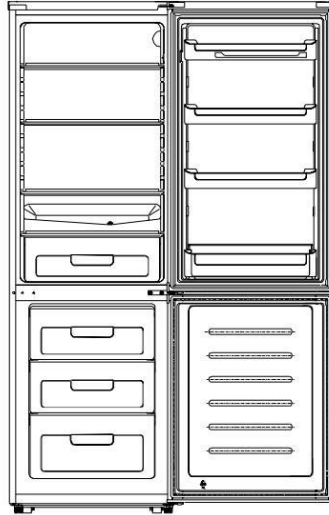
Ne laissez pas les portes de l'appareil ouvertes pendant trop longtemps lorsque vous rangez ou retirez des aliments de l'appareil.

La glace se formera d'autant moins dans le congélateur que vous laisserez la porte ouverte le moins longtemps possible.

Lorsque vous congelez des aliments ou que vous voulez en stocker dans le congélateur, placez-les directement dans le bac supérieur du congélateur.



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr



GARANTIE

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes ;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

Garantie du produit et pièces de rechange disponibles


Selon les termes de la garantie du fabricant applicable au lieu, l'utilisation du Service à la clientèle est gratuite. La durée minimale de la garantie (garantie du fabricant pour les consommateurs privés) dans l'Espace Economique Européen est de 2 ans selon les termes de garantie applicable au lieu. Les conditions de garantie n'affectent pas les autres droits ou réclamations détenus par vous-même en vertu de la législation locale.

Des informations détaillées sur la période de garantie et les conditions de garantie dans votre pays sont disponibles auprès du service à la clientèle, de votre revendeur ou de notre site Web.

Les pièces de rechange d'origine fonctionnelles selon la directive écoconception correspondante peuvent être obtenues auprès du service à la clientèle pendant une période d'au moins 4 ans à compter de la date de mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Pour plus de spécifications techniques sur l'agent de réparation et pour commander des pièces de rechange, veuillez-vous rendre sur :
<https://www.schneiderconsumer.com>

FICHE TECHNIQUE RELATIVE AU RÈGLEMENT SUR L'ÉTIQUETAGE ÉNERGÉTIQUE : 1060/2010/EU :

Modele:	SCB300VR / SCB300VB / SCB300VVA / SCB300VBL / SCB300VWR / SCB300VCR
Référence commerciale:	KD-315RHLC
Catégorie de l'appareil réfrigérant:	7, Réfrigérateur-congélateur
Classe d'efficacité énergétique:	A++
Consommation d'énergie annuelle en kWh	224 kWh
Consommation d'énergie de 224 kWh par an, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.	
Capacité utile du réfrigérateur (l)	209
Capacité utile du congélateur (l)	91 
No Frost (Sans givre)	Non
Classe climatique :	N, ST, T
Classe climatique: N-ST-T. Cet appareil est prévu pour fonctionner à une température ambiante comprise entre 16°C et 43°C.	
Niveau sonore en dB(A) re 1 pW :	42 dB A
Type d'installation :	Pose-libre
Autonomie en cas de coupure	10 hr
Pouvoir de congélation:	4,5Kg/24hr

FICHE TECHNIQUE RELATIVE AU RÈGLEMENT SUR L'ÉTIQUETAGE ÉNERGÉTIQUE : 2019/2016/UE

La fiche d'information sur le produit selon le règlement UE n° 2019/2016 L'étiquetage énergétique des appareils frigorifiques se trouve sous l'URL ou le code QR indiqué sur l'étiquette énergétique :

SCB300VR – URL : <https://eprel.ec.europa.eu/qr/363813>

SCB300VB – URL : <https://eprel.ec.europa.eu/qr/363822>

SCB300VVA – URL : <https://eprel.ec.europa.eu/qr/363826>

SCB300VBL – URL : <https://eprel.ec.europa.eu/qr/363827>

SCB300VWR – URL : <https://eprel.ec.europa.eu/qr/363839>

SCB300VCR – URL : <https://eprel.ec.europa.eu/qr/363841>

Relation entre l'étiquette énergétique 1060/2010/UE et la nouvelle étiquette énergétique 2019/2016/UE

L'étiquette actuelle 1060/2010/UE utilise le système d'étiquetage A+++/D, devenu moins efficace. L'échelle mixte de l'étiquette comportant de nombreux « + » n'est plus transparente et la majorité des produits sont déjà dans les 2 à 3 premières classes aujourd'hui.

Par conséquent, l'Union européenne a révisé et optimisé l'étiquette en fonction des besoins des utilisateurs. La nouvelle étiquette énergétique 2019/2016/UE contiendra uniquement les classes énergétiques A à G. Les niveaux des classes seront régulièrement mis à jour.

Quelles sont les principales différences entre l'ancienne et la nouvelle étiquette ?

- Une échelle uniforme de A à G est utilisée pour tous les produits. Il n'y aura plus d'extension aux classes A+.
- Le coin supérieur droit de l'étiquette contient un code QR qui procure un lien direct vers la base de données d'étiquettes de la Commission européenne, assurant la transparence et facilitant la surveillance des marchés par les autorités nationales.
- La consommation énergétique des produits est indiquée de manière plus visible et uniforme dans la section centrale de l'étiquette.
- La partie inférieure de l'étiquette contient différents pictogrammes qui informent sur certaines caractéristiques du produit. Plusieurs pictogrammes sont identiques à ceux de l'ancienne étiquette, certains ont été révisés et quelques-uns ont été nouvellement ajoutés.

Pourquoi existe-t-il des différences de valeurs entre l'ancienne et la nouvelle étiquette ?

- Les méthodes de mesure du volume, du bruit et de la consommation énergétique sont modifiées afin de correspondre aux habitudes des consommateurs et sont plus précises pour refléter la consommation énergétique quotidienne.

SCHNEIDER

Importé par SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE